

Temulawak segar





© BSN 2015

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
Pendahuluan.....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Klasifikasi.....	2
5 Persyaratan mutu	2
6 Ketentuan mengenai penampilan	3
7 Penandaan dan pelabelan.....	3
8 Kontaminasi.....	4
9 Higienis	4
10 Metode pengambilan contoh	4
11 Metode pengujian	4

Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) *Temulawak segar* disusun untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan dalam rangka memenuhi keinginan pasar terhadap produk temulawak segar yang bermutu, aman dikonsumsi dan berdaya saing tinggi.

Standar ini dirumuskan oleh Komite Teknis 65-03 Pertanian dan telah dibahas dalam rapat teknis. Perumusan terakhir dilakukan dalam rapat konsensus di Bogor pada tanggal 9 Desember 2014 yang dihadiri oleh anggota Komite Teknis dan pemangku kepentingan lainnya.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 10 Februari 2015 sampai dengan 9 Maret 2015 dengan hasil Rancangan Akhir Standar Nasional Indonesia (RASNI).



Pendahuluan

Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) tergolong dalam suku Zingiberaceae yang merupakan tanaman obat asli Indonesia. Tanaman temulawak dapat tumbuh optimal di tempat terbuka dan dapat beradaptasi di bawah tegakan pohon hingga tingkat naungan 40 %.

Temulawak tumbuh baik pada lokasi tipe iklim B dan iklim C menurut Oldeman (1975), dengan curah hujan sekurang-kurangnya 1 500 mm/tahun, bulan kering 3bulan - 4 bulan per tahun, suhu rata-rata tahunan 19 °C - 30 °C, kelembaban udara 70 % - 90 %. Temulawak dapat tumbuh baik pada jenis tanah latosol, andosol, podsolik, dan regosol yang mempunyai tekstur liat berpasir, gembur, subur atau banyak mengandung bahan organik, dengan pH tanah 5,0 - 6,5.

Kandungan senyawa utama yang terdapat dalam temulawak adalah kurkuminoid (kurkumin dan demetoksi kurkumin) serta xanthorizol. Secara tradisional, temulawak digunakan sebagai hepatoprotektor, analgesik, anti-inflamasi, anti-diabetes, anti-cancer, anti-mikroba, anti-jamur, anti-diare, anti-oksidan, dan lain-lain. Beberapa pengobat menggunakan temulawak untuk mengobati hepatitis, radang hati, radang empedu, radang ginjal, batu empedu, kurang nafsu makan, diare, wasir, melancarkan ASI dan kolesterol tinggi. Ramuan temulawak yang dikonsumsi secara teratur bisa menjaga kesehatan organ liver.

Permintaan akan temulawak segar yang berkualitas, baik untuk memenuhi pasar dalam negeri termasuk industri jamu maupun pasar luar negeri menunjukkan peningkatan yang cukup besar. Untuk memenuhi kebutuhan pasar terhadap produk temulawak yang bermutu dan berdaya saing, diperlukan adanya suatu standar mutu temulawak segar.

Temulawak segar

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan klasifikasi, persyaratan mutu, penandaan dan pelabelan, serta metode uji pada rimpang temulawak yang dipasarkan dalam bentuk segar.

2 Acuan normatif

Untuk acuan normatif tidak bertanggal berlaku edisi terakhir (termasuk revisi dan atau amandemennya)

SNI 0428, *Petunjuk pengambilan contoh padatan.*

SNI 2896, *Cara uji cemaran logam dalam makanan.*

SNI 4866, *Cara uji cemaran arsen dalam makanan.*

SNI 7313, *Batas maksimum residu pestisida hasil pertanian.*

SNI 7387, *Batas maksimum cemaran logam berat dalam pangan.*

SNI 7388, *Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan.*

SNI CAC/RCP 1, *Rekomendasi nasional kode praktis - Prinsip umum higiene pangan.*

Bacteriological Analytical Manual (BAM) Chapter 5 Salmonella, Chapter 4 Enumeration of Escherichia coli and the Coliform Bacteria and Chapter 18 Yeast, Molds and Mycotoxins

Farmakope Herbal Indonesia Edisi I, 2008.

OECD 2005, Guidance on objective tests to determine quality of fruits and vegetables and dry and dried produce.

Pedoman Metode Pengujian Residu Pestisida Dalam Hasil Pertanian, Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, Departemen Pertanian, 2006.

3 Istilah dan definisi

Untuk tujuan penggunaan dalam dokumen ini, berikut istilah dan definisi yang digunakan

3.1

temulawak segar

rimpang dari tanaman temulawak yang bernas, matang secara fisiologis, berbentuk utuh dan segar, dicirikan dengan kulit rimpang kencang/tidak mudah terkelupas, kaku, berbau khas temulawak, tidak ada cacat/luka oleh sebab biologis, fisiologis maupun mekanis

3.2

rimpang induk

pangkal batang dari tanaman temulawak yang merupakan rimpang utama dan tempat tumbuh rimpang cabang

3.3**rimpang cabang**

rimpang yang tumbuh pada rimpang induk

3.4**hama dan penyakit**

semua organisme pengganggu tanaman (OPT) yang menempel atau menyebabkan kerusakan pada rimpang

3.5**kerusakan**

rimpang temulawak yang cacat/luka akibat dari gangguan fisiologis, biologis atau mekanis

3.6**pengotor**

benda asing lainnya yang menempel pada rimpang

3.7**diameter rimpang**

ukuran terbesar irisan melintang

3.8**kontaminasi**

pengotor yang berupa logam berat dan residu pestisida

4 Klasifikasi

Temulawak diklasifikasikan ke dalam 3 (tiga) kelas mutu yaitu:

- Kelas mutu I;
- Kelas mutu II;
- Kelas mutu III.

5 Persyaratan mutu**5.1 Persyaratan umum**

Untuk semua kelas mutu temulawak, persyaratan umum yang harus dipenuhi adalah :

- rimpang induk segar;
- rasa khas temulawak dan getir;
- bebas dari hama dan penyakit;
- permukaan rimpang kering;
- rimpang dipanen pada umur antara 10 bulan sampai 12 bulan dan memenuhi kriteria panen sesuai karakteristik varietas dan/atau lokasi tumbuh;
- warna irisan rimpang kuning-jingga.

5.2 Persyaratan khusus

Persyaratan khusus pada temulawak dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 – Syarat mutu temulawak

No	Parameter	Satuan	Mutu I	Mutu II	Mutu III
1	Kerusakan, maks	%	0	0	2
2	Pengotor, maks	%	0	0	1
3	Bobot per rimpang	g	> 350	200 – 350	< 200
4	Diameter per rimpang	cm	>7	5,5 - 7	< 5,5
5	Kadar kurkuminoid	%	>2,0	1,0 - 2,0	<1,0

6 Ketentuan mengenai penampilan

6.1 Keseragaman

Isi setiap kemasan temulawak harus seragam sesuai kelas mutu, varietas dan asal produksi. Temulawak yang tampak dari kemasan harus mencerminkan keseluruhan isi.

6.2 Pengemasan

Temulawak dikemas dalam suatu wadah yang bersih, tidak mengkontaminasi dan memungkinkan adanya sirkulasi udara yang baik secara merata dengan bahan yang dapat melindungi dan mencegah dari kerusakan eksternal maupun internal.

7 Penandaan dan pelabelan

7.1 Kemasan untuk konsumen

Kemasan harus diberi label yang sekurang-kurangnya berisi informasi nama produk, bobot bersih produk dan asal produk.

7.2 Kemasan bukan eceran

Setiap wadah kemasan harus berlabel dengan informasi yang mudah dibaca, tidak dapat dihapus, tampak dari luar dan disertai dokumen pengiriman barang.

Pelabelan sekurang-kurangnya mencantumkan :

- nama produk;
- tanggal panen;
- nama dan alamat produsen/pengemas;
- asal produk;
- kelas mutu;
- bobot bersih dalam kemasan;
- tanggal pengemasan.

Untuk temulawak yang diangkut dalam bentuk curah, label harus ditunjukkan pada dokumen yang menyertainya.

8 Kontaminasi

8.1 Logam berat

Temulawak harus memenuhi syarat di bawah batas maksimum cemaran logam berat sesuai dengan SNI 7387.

8.2 Residu pestisida

Temulawak harus memenuhi syarat di bawah batas maksimum residu pestisida sesuai dengan SNI 7313.

8.3 Cemaran mikroba

Temulawak harus memenuhi syarat di bawah batas maksimum cemaran mikroba sesuai dengan SNI 7388.

9 Higienis

Temulawak segar harus memenuhi syarat higienis sesuai Prinsip umum higiene pangan SNI CAC/RCP 1.

10 Metode pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 0428.

11 Metode pengujian

11.1 Uji kadar kurkuminoid

Pengujian kadar kurkuminoid dilakukan sesuai dengan Farmakope Herbal Indonesia Edisi I 2008.

11.2 Uji organoleptik

Pengujian mutu pada persyaratan umum dilakukan secara visual dan organoleptik. Pengujian organoleptik dalam ketentuan ini sesuai dengan OECD 2005.

11.3 Uji residu pestisida

Pengujian residu pestisida sesuai dengan Pedoman metode pengujian residu pestisida dalam hasil pertanian, Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, Departemen Pertanian, 2006.

11.4 Uji cemaran logam berat

Cara pengujian cemaran logam berat sesuai dengan SNI 2896 dan SNI 4866.

11.5 Uji cemaran mikroba

Pengujian cemaran mikroba sesuai dengan *BAM Chapter 5 Salmonella, Chapter 4 Enumeration of Escherichia coli and the Coliform Bacteria* dan *Chapter 18 Yeast, Molds and Mycotoxins*.